(Zweites Blatt.)

Thorner Zeitung.

Nr. 257 Mittwoch, den 3. November. 1897.

Klassiker der Küche.

Von L. Schubert.

(Nachdruck verboten.)

Wenn ich hier von den „Klassikern der Küche“ spreche, so meine ich nicht jene wohlbekannten litterarischen Erzeugnisse, wie „Emma“, die gemordete Grafentochter“ oder „Der Triumph der Unschuld“, die unsern Küchenfeen allerdings die Stelle der Klassiker des „Vorderhauses“ vertreten mögen. Auch jene Männer habe ich nicht im Sinne, die ihre litterarischen Talente der Küche zugewandt haben, die Dichter, die Historiographen, die Theoretiker und Philosophen der Küche. Sie bilden freilich eine sehr erlesene und interessante Gesellschaft; dennoch müssen sie hinter den Männern der That zurückstehen, hinter ihnen, deren Schöpfungen freilich nicht minder vergänglich sind, wie die des Mimen, deren Wirken aber dennoch, wie ein „Nachgeschmack“, in der Erinnerung der Generationen erhalten bleibt, — hinter den klassischen Kochkünstlern. Die Beschäftigung mit ihnen hat freilich insofern etwas Wehmüthiges, als es ein schmerzlicher Gedanke ist, daß ihre schönsten Erfindungen, die Resultate genialer Künstler-Inspirationen oder langen Grübelns und Probirens bei flackerndem Herdfeuer und prasselnden Tiegeln, leider längst — „vergessen“ sind; aber andererseits sind doch die Exemplare der menschlichen Gattung, die wir auf diesem Felde thätig finden, höchst interessant, und so manches Gericht, dessen wir uns mit Behagen erfreuen, verdankt ihnen sein Dasein.

Dem bekannten Wort: „Le style c'est l'homme“ hat Carême, der König der modernen Küche, stolz den monumentalen Satz „L'homme même, c'est l'estomac“ entgegengesetzt. Und eine gewisse Wahrheit muß doch wohl in dieser Ansicht liegen: hätten sonst von je die Menschen den Künstlern der Küche eine so große Meinung entgegengebracht? Selbst die alten Griechen, obwohl im Allgemeinen nur mäßige Esser, setzten doch der Siebenzahl der großen Philosophen sieben berühmte Köche zur Seite — offenbar, um eine Art Gleichgewicht zwischen irdischer und himmlischer Liebe herzustellen. Da war Einer, der allein den Seeaal so zuzubereiten verstand, daß er den Göttern vorgesetzt werden konnte. Aegis von Rhodus der klassische Fischbrater, Arioston der Meister der Ragouts. Den Namen des Aphtonetus, der die Blutwurst erfand, werden auch wir respektiren, während sich von Lamprias, dem Schöpfer der schwarzen Suppe, die Nachwelt wohl mit Grausen abwendet. Aber auch ohne zu dem klassischen Siebengestirn zu zählen, empfanden die hellenischen Köche ihren Werth mit hohem Bewußtsein. Einer meinte, jeder Monarch müsse einen guten Koch um seine Kenntnisse beneiden: alle Wissenschaften, Medizin voran, aber auch Geometrie, Astronomie, Architektur, seien ihm nöthig, und sein Ziel sei, das Mahl so einzurichten, „daß die Betrübten lächeln, die Eifersüchtigen weinen müssen, das Süße bitter, das Bittere süß nennen.

„Der Mensch — das ist sein Magen,“ — ganz gewiß hat der große cordon bleu recht. Die hellenischen Köche beweisen's, in deren Ideal sich die auf's Philosophische und Geistige gerichtete Sinnesart der Griechen treu wiederspiegelt, und es beweisen's die Kochkünstler der Römer, deren Wirken den Materialismus des welterobernden Volkes ganz unverkennbar ausdrückt. Der klassische Name bei den Römern ist Apicius, und unter diesem Namen existirt sogar ein Kochbuch. Da es aber mehrere Apicius gegeben hat, so ist es nicht sicher, ob nicht die Erlebnisse verschiedener Personen auf eine geschoben worden sind. Als der wahre Apicius gilt jener Zeitgenosse des Tiberius, der nach Seneca's Bericht die Küche zu seinem Studium gemacht hat. In der campanischen Stadt, in der er lebte, wurden selten große Seekrebse gefischt, die er sehr theuer bezahlte. Eines Tages erfuhr er, daß man in Afrika viel größere fange. Sofort ging er unter Segel und nach einer schweren Seereise bekam er die afrikanische Küste in Sicht. Fischer, die von der Absicht seiner Reise gehört hatten, fuhren ihm entgegen und brachten ihm ihre schönsten Krebse. „Habt Ihr keine größeren?“ fragte Apicius. Nein, das seien die größten Exemplare. Worauf der Römer, ohne das Land zu betreten, das Schiff wenden ließ und spornstreichs zu den Krebsen der Heimath zurückreiste. Ich meine, daß die materielle Tendenz der römischen Küche durch diese Anekdote trefflich charakterisirt wird. Es ist das derselbe Apicius, der auf seine Küche 400 Millionen Sesterzen, also etwa 16 Millionen Mark, ausgab, und als er dann zum ersten Male rechnend, fand, daß ihm nur noch 40 Millionen (ca. 1½ Million Mark) blieben, sich aus Furcht vor Noth tödtete. Also wie man sieht, durchgehends eine Vorliebe für das Quantitative, nach der Art der heutigen Amerikaner, für das durch Größe oder Kostbarkeit Imponirende. An die Amerikaner erinnert auch der Zug, daß in der Qualität das Raffinement bei den Römern alles war. Ihre Kochkunst bildet insofern zur modernen französischen Küche den polaren Gegensatz, als die römischen Köche einen Ehrgeiz darein setzten, den Stoffen ihren eigentlichen Geschmack zu nehmen und durch die manigfachste Zubereitung desselben Materials selbst den geübtesten Gaumen über seine Natur zu täuschen. So erzählt Martial von einem Kochkünstler Cäcilius, der alle Gänge eines Gastmahls — Fische, Würste, Boletten, Gemüse, Dessert — aus Kürbis zubereitete (was übrigens an Richelieu und an Parmentier erinnert, die einmal 23 Schüsseln aus Ochsenfleisch und 20 Gerichte aus Kartoffeln auftischten). Solche Künste wurden in eigenen Schulen gelehrt, die in der üppigen Kaiserzeit weit eifriger als die wissenschaftlichen Anstalten besucht waren; die Köche erhielten fürstliche Gehälter, und der früher verachtete Küchensklave war jetzt Künstler, geehrt und reich.

Aber ach! die mühsam erworbene römische Küchenkultur wird von der mittelalterlichen Barbarei verschlungen, um erst Jahrhunderte später, wie wir sehen werden, eine Art Renaissance zu feiern. Betrübend zu sehen, welche Rohheit jetzt in die heiligen Hallen der Küche einzieht. Einem angelsächsischen Koch wurde gekündigt; er drohte, sie würden dann ihr Gemüse grün und ihr Fleisch roh essen müssen. Und was antworten die Barbaren? „Das kümmert uns wenig; wir können unsere Vorräthe selbst kochen und sie eigenhändig auftragen.“ Da erkennen wir denn vom kulinarischen Standpunkte die tiefe Wahrheit des Grillparzerschen Lustspiels: „Weh' dem, der lügt“, in dem der gallische Küchenjunge Leon die Küchenkultur, Kattwald und die Seinen aber die traurige Unbildung des angelsächsischen Häuptlings vertreten. Aber eben in Leon's Heimath richtete sich die Kochkunst allmählich wieder auf. Schon Wilhelm der Eroberer hielt sich wieder ein zahlreiches Küchenpersonal, an dessen Spitze kunstmäßig gebildete Meister standen. Aber die neue klassische Periode der Kochkunst beginnt doch erst mit Luwig XIV., dem Manne des immer guten Appetits, dem Liebhaber der Gemüse der aus ihnen, wie C. von Kudriffsky ausführt, den neuen Gang der Entremes entwickelt und damit eines der wesentlichsten Kennzeichen der modernen französischen Küche geschaffen hat. Sein Koch war Béchamel, — Béchamel dessen Name bis auf den heutigen Tag durch die zarte Schöpfung der Béchamelsauce unsterblich geblieben ist. Und jetzt, wo das Wohlleben und der Luxus in Frankreich mit Riesenschritten wuchsen, rückte denn auch die Kochkunst allmählich wieder zu jenem Ansehen auf, daß sie unter dem Zeichen S. P. Q. R. einst besessen. Der beste Beweis dafür sind die klassischen Liebhaber-Köche, — die Köche aus Liebe zur Kunst. Schon Rabelais war Dichter und Kochkünstler zugleich und erweckte ein altes Römer-Gericht zu neuem Leben; es ist nicht eben schwer, in seinem unsterblichen „Gargantua“ seine Küchenkenntnisse und Liebhabereien zu verfolgen. Der Regent Philipp von Frankreich kochte eigenhändig; Ludwig XV., den seine Höflinge blasphemisch le bien-aimé nannten, sah in der Kochkunst den einzigen, außer der Liebe seines königlichen Interesses würdigen Gegenstand: die Pompadour erfand das Geflügelfilet à la Bellevue, Rousseau war Spezialist in Eierspeisen. Aber sie alle waren doch nur eben Dilettanten, und ihre Namen verbleichen vor dem des großen Vatel. Es bleibt ein Makel auf dem Schilde der klassischen Litteratur Frankreichs, daß sie über den König der Köche in der großen Zeit Monsieurs, des Regenten, uns nicht mehr berichtet hat; nur sein sozusagen feuilletonistisches Ende hat die Federn herausgefordert. Man weiß, daß Vatel, der anläßlich eines großen Hoffestes in Chantilly schon zwölf Nächte nicht geschlafen hatte und bereits sehr unglücklich darüber war, daß in Folge der Ankunft einiger unerwarteter Gäste der Braten auf einigen Nebentischen gefehlt hatte, sich in seinen Degen stürzte, weil nicht genug Seefische anlangten. Eine halbe Stunde nach dem Ableben dieses allzu ehrempfindlichen Meisters vom Kochlöffel kamen von allen Seiten Seefische in großen Quantitäten an. Madame de Sevigne sagt von Vatel, er habe in seinem gescheiten Kopfe alle Sorgen eines Staatswesens tragen können. Neben ihm darf auch Marin, der Koch des Herzogs von Soubise, genannt werden. Er verlangte von seinem Herrn einst für eine Tafel fünfzig Schinken. Der erstaunte Herzog schlug ihm die Bitte ab. Aber er hatte den Meister ganz mißverstanden: Marin wollte nur einen Schinken au naturel, die übrigen 49 aber in allerlei verwandelten Gestalten zu Tische bringen. „Sie kennen unsere Hilfsmittel nicht!“ rief der beleidigte Künstler aus. „Wenn Sie befehlen, bringe ich die fünfzig Schinken in ein Glasfläschen, das nicht größer als mein Daumen ist.“

Wie man aus dieser Neigung zu Speisen-Metamorphosen und aus dem Beispiele Rabelais' sieht, griff die französische Kochkunst, je glänzender sie sich entwickelte, desto energischer auf die altrömische Küche zurück. Und daß man sie an Raffinement bereits erreicht hatte, beweisen zahlreiche Rezepte, von denen nur ein besonders charakteristisches erwähnt sei. Es verlangt, daß eine Olive in eine Beccafeige, diese in eine Ortolane und diese wieder in eine Weindrossel gesteckt werde. So folgt Hülle auf Hülle, der Reihe nach ein Krammetsvogel, eine weinblattumwickelte Wachtel, ein in Speck eingewickelter Kiebitz, ein Brachvogel, ein Rebhuhn, eine Schnepfe ein Taucher, eine Wildente, eine Poularde, ein Fasan, eine Gans, eine Truthenne, eine Trappe. Und von diesem mit verschiedenen Würzen angerichteten, 24 Stunden lang in einem hermetisch geschlossenen Topfe geschmorten Gerichte genießt der echte Gourmand — die Olive.

Die wahre Renaissance der französischen Kochkunst aber führte erst der bereits genannte Carême, der „König der Köche“, herauf, ein Sohn armer Leute, der sich bei den berühmtesten Küchenkünstlern seiner Zeit vervollkommnete, bei den Brüdern Richaut die Geheimnisse der Saucen studirte, bei Lasnes die Schwierigkeiten des Gefrorenen überwand und bei Meister Laguipière, dem Koche Joachim Murat's in die heiligen Hallen der grands extra eindrang. Alle aber übertraf er durch sein angeborenes Genie. Er war Theoretiker und Praktiker zugleich. Er machte sich das Studium all' dessen, was uns über die römische Küche hinterlassen ist, zur Aufgabe, tauchte unter in alte Kochbücher der Renaissance und Alt-Frankreichs, beschäftigte sich mit der Küche aller Völker, der Chinesen wie der Deutschen, der Engländer wie der Türken, und legte die Ergebnisse seiner Studien in klassischen Werken nieder. Als Praktiker kannte er das Wort „schwierig“ nicht: „rayez ce mot!“ erklärte der selbstbewußte Künstler. Er diente 12 Jahre lang dem Fürsten Talleyrand und trug viel dazu bei, seinem Hause den Charakter des Alt-Aristokratischen zu geben, durch den er sich von den Haushaltungen der napoleonischen Roturiers unterschied. Er trat dann in den Dienst des Prinzen von Wales, wurde Küchenchef beim Kaiser Alexander, wurde extra zu den Kongressen von Aachen, Laibach, Verona berufen und beschloß seine Laufbahn im Hause der Pariser Rothschilds. 1832 starb er. Ihm verdankt Frankreich den Ruf, daß seine Köche die besten seien. Nach dem Hyperraffinement der Zeit der Ludwige hat er ein gewisses Gleichgewicht geschaffen und die eigentliche französische Küche die (des englischen Rostbeefs ungeachtet) nach wie vor als klassisch zu gelten hat, begründet.

Der Triumph der Wissenschaft.

Humoreske von Joseph Montet.

Deutsch von Gustav Huber.

(Nachdruck verboten.)

I.

„Herr Louis Vernet aus Paris?“ sagte Nathaniel Simpson und sah auf eine Karte: „warten Sie!“

Er nahm ein Adressenregister vom Tische, das er eiligst durchblätterte.

„All right!“ — Lassen Sie den Herren eintreten!“ Louis Vernet trat ein.

„Sie haben sich meines Namens erinnert?“ sagte er und schüttelte die Hand, die der Amerikaner ihm hinhielt; „das ist ja wunderbar!

„Durchaus nicht so wunderbar. Im Gegentheil, sehr einfach . . . Da sehen Sie.

Dabei deutete der Amerikaner mit dem Finger auf eine Zeile in seinem Register.

„Louis Vernet aus Paris; zum Frühstück eingeladen, wenn er durch Chicago kommt.“

„Sehen Sie,“ sagte er, mit der flachen Hand auf das Buch klopfend, „auf diese Weise bin ich sicher, nichts zu vergessen.“

„Sogar eine so kurze Bekanntschaft wie die unsrige? . . . . Denn schließlich wie lange waren wir mit einander zusammen?“

„Einen Abend, nicht mehr.“

„Und noch dazu an einer sehr lustigen Tafelrunde, wo Sie kräftig Champagner tranken zu Ehren Foxhalls, des Siegers des Großen Preises von Paris.“

„Still!“ rief der Amerikaner. „Hier pokulire ich nicht, sondern arbeite . . .

„Aha! ich befinde mich hier also im Sanktuarium? Und was thun Sie jetzt? Noch immer Eisenbahnschienen aus Papier?“

„Nein, darauf habe ich schon lange verzichtet. Der Stahl bereitet uns eine sehr unangenehme Konkurrenz. Ich habe jetzt eine neue Specialität: der Ersatz der Nahrung. Das ist viel vortheilhafter. Dabei ist nur eine einzige Konkurrenz zu fürchten, die Natur. Die will aber nicht viel sagen.“

„Wirklich?“

„Es ist bewiesen. Seit 3 Jahren habe ich 3 Millionen verdient. Die eine, indem ich Butter ohne Milch herstellte, die zweite, indem ich Fleischextract ohne Fleisch erzeugte, und die dritte mit der Ausbeutung meines letzten Planes.“

„Was fabriciren Sie denn jetzt?“

„Eier.“

„Ohne Hühner?“

„Ganz recht.“

„Sie scherzen?“

„Ich scherze nie in Geschäften.“

„Na, da wäre ich wirklich neugierig, das zu sehen.“

„Nichts leichter als das. Wir haben eine halbe Stunde Zeit. Das ist genügend, um einen meiner Arbeitsräume zu besichtigen.“

Mit diesen Worten öffnete er die Thür seines Bureaus und führte Vernet durch einen langen Gang bis zu einem großen Zimmer, in das er ihn einzutreten bat. Große Kisten mit Eiern von prächtigem Weiß waren an den Ständern aufgeschichtet. Simpson öffnete eine zweite Thür. Eine ziemlich lebhafte Kälte erfaßt Louis Vernet, der den Kragen seines Paletots in die Höhe schlug.

II.

„Wir sind hier,“ sagte Simpson, „im Fabrikationsraum. Sie sehen diesen Kübel? Das ist das Gelbe. Und dieser andre Kübel? Das ist das Weiße.“

„Und woraus besteht das Gelbe?“

„Aus einer Mischung von Maismehl, Stärke, einem Extrakt des Getreides und einigen anderen Substanzen“

„Und das Weiße?“

„Das würde zu lange dauern, wollte ich es ihnen erklären; es ist ein Produkt, das chemisch hergestellt, dem wirklichen Eiweis vollständig identisch ist.“

„Ganz Recht, aber die Schale?“

„Drehen Sie sich um, Sie werden vor Ihren Augen gemacht.“

„Und wie bringen Sie Ihr Gelbes und Ihr Weißes hinein?“

„Dah ist sehr einfach. Sehen Sie her! Hier ist die Maschine. Sie werden bemerken, daß Sie mehrere Abtheilungen besitzt. Die erste enthält das Gelbe, die zweite das Weiße, die dritte die weiße Hülle des Eies, die vierte die Gypsschale, welche die Muschel bilden soll. Sie haben beim Eintritt eine Veränderung der Temperatur verspürt? Diese Kälte ist nothwendig; sie werden erfahren, warum. In die erste Abtheilung wird das Gelbe im Zustande ziemlich dicken Mehles hineingegeben; dort nimmt es eine ziemlich runde Form an und gerinnt. Darauf kommt es in die zweite Abtheilung, wo es sich mit dem Weißen umkleidet und durch rollirende Bewegung eine ovale Form annimmt; auch hier gerinnt es. Dann geht es in die dritte, wo es die leichte Haut überzieht, und endlich in die vierte und letzte, wo es mit der harten Schale sein Kostüm vollendet. Das Ei ist geschaffen, man legte es auf Trockenplatten, wo die Schale mit einem Schlage trocknet, während das Innere aufthaut. Hier haben Sie eins. Eine Henne könnte es nicht besser machen.“

„Auch nicht schmackhafter?“

„Auch nicht schmackhafter. Kosten Sie!“

Louis Vernet leerte auf einen Zug die Hälfte der Schal und erklärte dann:

„Ausgezeichnet!“

(Schluß folgt.)

Vielleicht verwundert sich der eine oder andere meiner Leser und Leserinnen, daß ich unter den Klassikern der Küche nicht mehr weibliche Größen genannt habe. Die Lady Morgan hat sich der historischen Bedeutung der Kochkünstlerinnen sehr angenommen und eine lange Liste der Damen von corden bleu aufstellt, die mit Sarah und Abigail beginnt und über Cleopatra zu Katharina von Medicis, der Madame von Maintenon und Königin Anna von England führt. Aber über die Rolle einer Liebhaber-Köchin hat es keine von diesen Damen gebracht, die ja auch zum Theil die Erzeugnisse ihrer Kochkunst nicht um ihrer selbst willen, sondern zu intriguanten Zwecken herstellen. Ein deutscher Beurtheiler aus unserem Jahrhundert spricht unseren Küchenfeen jeden wahren Beruf zur edlen Kochkunst grundsätzlich ab. Putz- und Modesucht, verliebte Narrheiten und dergleichen lassen in ihnen keinen rechten Zusammenhang der Begriffe aufkommen. Insgemein treiben sie ihre Geschäfte mit Unlust. Doch sind sie deshalb nur um so eigensinniger und lassen sich durch nichts aus ihrer gewohnten Bahn bringen." Ich fürchte, viele Hausfrauen werden dieser harten Charakteristik zustimmen. Darin jedenfalls liegt eine gewisse Bestätigung für sie, daß die wahren und großen Klassiker der Küche, von Apicius bis zu Carême, ausnahmslos dem stärkeren Geschlechte angehören.

Thierparks in Amerika.

Die Regierung der Vereinigten Staaten hat wohl bisher drei große Nationalparks geschaffen, um die erhabensten Naturwunder Amerikas der Ausdeutung und Verwüstung durch gewissenlose Industrielle und Abenteurer zu entziehen: den Niagara-Internationalpark, den Yellowstone-Nationalpark und das Thal von Yosemite in Californien. Ebenso hat auch Kanada zwei derartige Parks geschaffen, einen im Anschluß an den amerikanischen Niagarapark, einen zweiten in der Umgebung von Bauff in den Felsengebirgen. Allein einen Wildpark anzulegen, um die der Thierwelt angehörigen großen Bewohner der Prärien und Felsengebirge vor der gänzlichen Ausrottung zu schützen, blieb zwei amerikanischen Krösussen vorbehalten. Der eine dieser Wildparks ist das Werk des verstorbenen Eisenbahn-Unternehmers Astin Korbin im Staate Neu Hampshire. Der zweite hat den Staatsmann und Millionär William C. Whitney zum Schöpfer und umfaßt den Nordwestwinkel des Staates Massachusets. Dort in der Nähe des vornehmsten der amerikanischen Luftkurorte, Lennox hat Whitney ein Gebiet von nicht weniger als 30 Geviertkilometern erworben und diesen Besitz mit einem 3 Meter hohen Zaun aus Stachelbrahtgeflecht umgeben lassen. Auf diesem Gebiete, das Gebirge und Ebenen, Wald und Wiesen umfaßt, giebt es keine Ortschaften oder Farmen. Nur die Wildhüter haben dort ihre Wohnungen. Schwieriger als der Ankauf des Landes gestaltete sich das Einfangen der Thiere. Whitney betraut damit die Brüder Adams, zwei weltbekannte Trapper in Gebirgsregionen des wilden Wyoming, und nach jahrelanger Arbeit gelang es ihnen, im Ganzen 13 Buffalos, darunter zwei riesige Stiere, einzufangen. Noch vor 20 Jahren gab es in Kansas Colorado und Wyoming vielenach Tausenden von Köpfen zählende Buffaloheerden und ihre Gesammtzahl mochte damals eine halbe Million erreicht haben. Büffelfelle wurden in den siebziger Jahren noch mit 2 bis 3 Dollar das Stück verkauft. Heute kosten sie 100 Dollars und darüber, denn die Heerden sind von rücksichtslosen Jägern ausgerottet, und nur in den entliegensten Gebieten der Felsengebirge sind noch vereinzelte Buffalos zu treffen. Eine etwa 300 Köpfe zählende Heerde wird von den Vereinigten Staaten im Yellowstone-Nationalpark gehalten und durch Regierungstruppen gegen die mordlustigen Trapper geschützt; eine zweite Heerde von derselben Stärke befindet sich in einem umzäunten Gebiet im kanadischen Territorium Saskatschewan. Die Aufnahme der dreizehn Buffalos in den Wildpark von Lennox wird deshalb von allen Liebhabern dieser Thiere in Amerika freudig begrüßt. Neben diesen Königen der Prärie fanden auch mehrere Dutzend Antilopen, Elennthiere, Rothwild und andere auf den Aussterbeetat gesetzte Thiere des großen Westens dort Aufnahme und ein behagliches Heim. Das Unternehmen des Mr. Whitney hat wohl mehr als ein Million verschlungen, aber diese Million ist entschieden besser angewendet, als wenn sie für Jachten, Rennpferde und dergleichen geopfert wäre.

Vermischtes.

Böse Miether. In Berliner Blättern lesen wir: Die „Schwarze Liste" der schlechten Miethszahler beschäftigt jetzt wieder verschiedene Hausbesitzervereine. Man verlangt die Umgestaltung dieser Schwarzen Liste in einer den Zwecken der Hausbesitzer mehr entsprechenden Weise. Sollte diese Angelegenheit im Bunde der Berliner Grundbesitzer nich zur Zufriedenheit der einzelnen Hausbesitzervereine erledigt werden, so wollen die einzelnen Vereine selbständig die Regelung versuchen, weil man in anderen Städten damit gute Erfolge gehabt habe. — In einem Grundbesitzerverein sind dieser Tage auch Vorschläge zur Errichtung einer Miethe-Mahn-Kanzlei gemacht worden, die sich in Wien sehr bewährt und fast 50 Prozent der rückständigen Miethsbeträge gerettet habe. Durch die Kanzelei sollen zunächst die zahlungsunlustigen Miether gemahnt und erst, wenn die Mahnung erfolglos bleibt, auf die Liste gesetzt werden.

Oberst Vassos. Aus Athen verlautet, daß zwischen dem Oberst Vassos und der königlichen Familie seit längerer Zeit eine große Verstimmung herrscht, welche darauf zurückzuführen ist, daß Vassos seine verunglückte Expedition nach Kreta dem Energiemangel des Königs zuschrieb, denn aber auch die Haltung des Kronprinzen öffentlich tadelte. Vassos hat nun seinen Abschied eingereicht und verzichtet gleichfalls auf die Funktionen eines Adjutanten des Königs. Wahrscheinlich wird er Griechenland den Rücken kehren.

9. Ziehung der 4. Klasse 197. Kgl. Preuß. Lotterie.

Nur die Gewinne über 210 Mk. sind den betreffenden Nummern in Klammern beigefügt.
(Ohne Gewähr.)

1. November 1897, vormittags.

178 404 9 45 95 [500] 517 859 90 1057 210 591 739 52 73 931 2269 316 43 89 445 521 685 798 3014 140 57 639 73 75 761 969 75 4342 [1500] 443 58 [3000] 645 86 700 4 9 29 868 914 39 5037 209 77 517 896 6000 198 206 390 98 498 846 959 73 82 97 7101 201 58 82 368 [300] 685 901 [300] 13 8039 341 479 527 648 [500] 9000 182 364 422 63 668 745

10019 217 341 435 91 597 961 87 11497 [3000] 616 82 840 [1500] 71 12121 207 54 83 [3000] 541 59 93 644 [1500] 931 32 13056 63 197 211 317 25 451 691 848 14020 [500] 21 173 298 342 87 731 32 57 15070 174 272 317 84 455 67 521 641 791 8 4 16097 112 46 345 720 17349 83 508 935 [500] 18074 87 [300] 226 517 817 [3000] 19518 634 82 761

20033 100 809 21003 15 38 107 370 428 559 629 91 766 22015 35 80 142 219 31 346 562 647 51 98 703 859 74 955 23156 58 408 565 621 773 813 55 999 24074 93 147 57 [300] 279 413 675 858 97 25091 99 286 311 28 417 628 97 755 80 858 63 26019 103 10 342 464 91 616 776 92 822 70 965 27031 85 176 281 87 362 96 520 25 57 658 821 45 92 28358 714 98 987 29018 213 35 59 389 597 716 67 804 46 918 21

30188 266 337 424 79 96 560 648 [300] 799 995 31168 218 347 [3000] 442 542 652 87 [3000] 826 96 961 32053 159 258 98 512 31 715 921 30 45 48 [500] 33059 467 68 616 24 [1500] 35 755 876 34004 191 320 581 98 [500] 983 35128 91 [1200] 350 521 41 84 624 52 768 882 36073 85 162 316 540 41 99 720 41 69 [1500] 83 838 63 921 50 84 37164 74 201 17 25 45 352 453 607 28 957 [300] 38365 76 89 687 88 785 903 19 25 78 39032 39 64 172 212 782 895

40066 98 218 316 401 522 41175 244 96 416 20 [1500] 22 [300] 92 576 712 38 41 812 993 42391 450 545 773 819 50 43044 205 73 432 519 20 870 [3000] 44056 60 76 133 65 429 [300] 538 57 650 722 50 962 45017 62 149 307 408 513 46063 [300] 68 244 47104 406 538 41 601 731 58 882 48036 51 73 289 508 [1500] 604 718 872 906 19 22 59 49276 482 610 50 732 52 88 [5000] 872 909 46 73

50122 303 404 90 602 13 700 62 807 970 51034 38 186 290 380 480 617 32 847 52190 98 336 [15000] 436 48 64 621 911 53084 [300] 141 389 481 517 [300] 88 [300] 858 68 54089 125 338 [500] 511 [1500] 15 36 700 815 41 65 909 50 68 55252 56 407 50 560 647 767 964 56029 309 680 720 825 938 47 57012 [500] 189 207 309 15 26 477 579 [300] 603 12 771 58167 237 319 432 642 758 840 983 86 59042 82 390 584 95 636 84 [1500] 721 49 813 949 86

60312 [300] 75 622 822 86 980 61116 203 [500] 75 417 46 [300] 824 62182 [3000] 376 420 38 517 83 734 63043 369 [3000] 434 [300] 37 58 [300] 816 92 982 64171 433 592 [3000] 671 99 980 65557 613 99 928 44 66058 75 96 119 265 66 461 600 11 27 733 93 94 954 97 67039 114 275 310 [300] 24 80 441 590 713 853 68204 64 370 429 608 50 759 77 88 882 69019 71 308 461 679 742 77 95 850 [3000] 901 33

70274 326 754 55 90 [300] 888 71015 180 281 86 422 548 [1500] 698 765 806 8 [1500] 93 916 72082 108 49 280 85 91 356 405 [1500] 38 76 640 89 888 906 7 28 [1500] 73319 22 627 739 74382 701 52 860 68 901 75005 43 94 201 28 482 [3000] 95 523 76 654 71 76057 126 392 472 731 37 [500] 76 [3000] 982 77088 281 366 439 82 621 709 39 73 92 78001 6 256 389 594 608 [300] 71 895 927 42 [3000] 86 79032 273 366 438 516 71 660 789 94

80088 245 94 548 610 64 [500] 804 91 987 81028 [3000] 218 363 460 611 757 66 958 82077 [500] 446 664 87 757 957 83060 85 98 139 482 586 87 633 917 87 84011 22 107 215 375 456 88 508 14 618 99 [300] 912 75 85005 [3000] 31 209 64 323 [300] 75 518 66 646 701 [500] 7 27 33 869 922 86023 [3000] 249 336 418 576 638 713 875 87121 81 374 82 576 648 72 904 64 82 88027 28 114 371 96 521 37 66 702 802 80 [500] 89017 [300] 45 59 115 258 464 563 76 812 89 960

90033 116 265 649 71 92 775 907 26 91214 39 95 430 85 932 92053 97 158 86 338 422 73 635 778 80 859 907 26 93057 381 477 544 623 94069 93 99 107 15 278 337 492 554 615 43 761 943 74 95081 110 [500] 62 365 786 907 [3000] 17 96128 203 345 438 617 955 97111 23 207 76 357 74 467 530 73 694 746 934 [500] 98108 76 213 41 349 686 98 701 955 99128 206 20 98 498 710 [3000] 901 22

100210 36 352 458 630 43 51 [300] 764 847 101017 54 80 108 58 207 357 94 487 536 637 730 35 813 71 102078 368 693 710 18 855 103194 345 619 52 896 914 104133 278 394 548 664 705 826 88 921 105134 53 72 543 89 835 [500] 965 106005 133 332 420 107098 120 39 40 99 451 [3000] 736 81 901 108132 56 381 421 634 856 981 [3000] 109077 109 73 98 260 411 18 533 738 53 [300] 87 805 32

110022 629 824 111139 356 584 [300] 601 983 112063 69 73 92 [500] 258 390 447 62 720 808 113048 [1500] 70 77 202 66 444 520 735 49 851 65 967 70 114083 469 97 629 785 934 115016 21 76 338 409 94 517 99 922 116132 539 814 914 117177 220 [500] 610 60 80 715 118229 91 353 404 567 738 852 [3000] 902 119026 33 79 423 41 682 703 32 816 48

120358 94 96 562 657 744 827 37 973 97 121529 660 75 925 122041 71 157 253 501 2 56 63 75 [300] 792 831 123009 10 78 [500] 83 184 265 [1500] 342 82 487 553 633 780 807 124102 459 615 761 91 92 988 125095 382 421 97 505 55 99 663 783 [500] 819 922 126051 82 132 37 [300] 60 [300] 401 18 94 516 23 33 631 727 [500] 805 15 84 127021 34 148 522 621 29 704 35 837 908 128035 88 [1500] 173 335 473 648 727 861 943 129112 221 61 354 434 829 914

130141 58 239 307 31 452 99 536 631 702 938 72 131093 466 561 795 132102 455 63 95 627 795 830 40 58 916 98 [3000] 133196 361 494 581 716 96 832 51 52 955 92 134226 321 458 69 80 583 653 [3000] 72 60 848 981 135016 99 275 397 472 575 669 799 894 136070 166 535 731 827 917 60 93 137194 229 305 27 59 669 831 55 947 138022 156 58 64 85 240 85 593 794 830 937 139057 165 226 64 305 422 66 523 56 990

140067 127 463 [300] 688 758 66 68 835 86 141206 [300] 61 395 [3000] 450 97 642 [1500] 705 [500] 800 31 915 142090 234 45 50 444 567 694 844 67 81 143034 40 164 309 00 516 [1500] 979 [300] 91 144012 71 75 106 18 266 373 [500] 401 68 515 50 646 [500] 145171 2 8 368 95 592 671 753 146015 170 457 711 39 898 147086 250 351 69 564 657 885 945 148132 34 37 [3000] 41 [300] 304 5 20 40 505 60 754 [3000] 149104 202 16 37 302 435 616 24 39 755 810 41 957

150005 167 370 76 586 600 3 787 92 879 942 151293 408 578 84 633 58 89 [1500] 830 985 152009 34 128 254 466 98 608 [1500] 802 153023 63 112 473 647 703 7 847 154075 97 105 37 70 408 527 [300] 43 607 69 832 906 [300] 77 155022 195 296 408 [300] 81 645 891 986 156081 [1500] 347 496 550 64 753 801 87 987 157021 301 69 546 92 703 36 810 940 52 95 158007 226 48 86 480 639 702 19 57 968 92 [3000] 159038 205 556 [300] 782 897 981

160384 97 98 505 94 847 68 161011 25 132 312 64 [3000] 87 479 516 60 794 817 905 59 94 [500] 162038 51 307 480 876 974 163187 207 332 760 936 164033 93 469 80 552 655 818 932 165086 128 327 498 856 936 166381 447 565 [3000] 663 801 167000 81 287 [3000] 306 99 411 513 790 981 168001 97 172 209 445 585 674 76 713 900 3 169026 305 51 522 72 683 878

170025 76 92 116 [3000] 97 227 493 500 [1500] 31 54 [500] 828 [3000] 29 171055 234 303 40 59 81 460 [15000] 75 664 [300] 87 715 97 820 [300] 172071 [300] 113 61 264 908 173253 452 762 174013 203 28 40 417 529 620 750 974 175021 172 75 94 246 47 329 821 949 176001 37 45 52 98 291 512 660 835 87 969 76 177142 384 413 80 564 623 50 56 178336 98 410 734 960 179058 139 41 64 626

180232 98 482 [500] 544 [3000] 921 894 [3000] 903 76 [3000] 81 83 181091 [300] 250 [300] 80 740 [300] 993 182100 348 51 422 556 690 711 821 39 87 968 183183 224 421 184066 231 308 66 83 [300] 419 29 55 541 704 79 96 813 52 185036 300 451 604 871 926 186122 [10000] 246 381 92 436 520 838 75 90 187097 240 339 41 86 91 449 767 72 80 85 188023 204 33 309 46 403 77 [300] 815 51 934 189016 29 79 111 209 [500] 313 449 584 793 823 968

190001 32 159 386 90 401 931 51 61 191077 113 224 [3000] 578 644 192060 264 [1500] 363 562 [500] 624 58 794 [300] 893 982 193037 55 287 397 401 73 500 70 602 87 752 981 194025 108 99 244 [10000] 319 774 949 [300] 19 000 33 66 [300] 206 324 30 416 196003 [3000] 106 247 53 70 318 73 487 93 96 690 725 58 966 197102 447 621 69 810 198068 [300] 264 87 392 517 612 84 709 885 199147 [500] 690 982

200152 570 649 67 711 879 201180 95 453 610 728 931 60 [300] 202045 211 [500] 334 464 520 91 641 92 [300] 790 941 56 75 203030 [300] 52 90 106 [1500] 349 [3000] 61 74 629 810 70 937 70 204077 134 254 [1500] 497 931 205033 81 164 572 914 206078 132 501 750 800 79 207090 266 359 411 553 628 42 702 968 208020 124 424 78 639 50 850 985 209232 47 332 409 90 557 676

210016 [1500] 191 300 4 12 40 453 91 636 65 754 70 973 211027 244 302 425 514 622 63 740 878 926 212016 201 9 36 521 92 616 59 801 213027 140 423 [3000] 99 547 688 770 88 845 929 [500] 214048 136 247 78 319 53 76 [300] 78 447 68 76 667 83 830 215008 33 [3000] 38 314 27 41 97 495 668 797 806 17 991 216006 [1500] 49 158 264 96 324 32 486 524 [3000] 628 736 849 93 217475 819 993 218052 100 23 211 310 57 502 67 725 [1500] 805 219141 201 310 30 [1500] 483 519 65 [1500] 96 825

220086 89 137 259 500] 81 91 396 457 544 600 798 952 94 221227 97 564 834 35 922 222 50 72 221 75 361 428 524 33 624 98 [500] 817 981 223033 74 [300] 92 244 322 496 513 88 617 738 883 965 224328 585 625 43 845 225001 307 406 68 595 [3000]

9. Ziehung der 4. Klasse 197. Kgl. Preuß. Lotterie.

Nur die Gewinne über 210 Mk. sind den betreffenden Nummern in Klammern beigefügt.
(Ohne Gewähr.)

1. November 1897, nachmittags.

143 368 411 [3000] 659 728 888 1055 307 67 90 638 943 2323 569 776 866 902 80 3066 73 94 153 485 715 851 928 45 59 4195 373 419 [500] 78 661 768 921 30 5165 236 310 18 70 430 751 60 6385 [500] 618 787 873 91 97 [1500] 909 7359 439 40 60 645 744 872 8035 274 92 331 38 417 61 725 86 837 934 69 77 95 9075 152 677 717 920 98

10209 11 365 489 547 614 27 30 [300] 40 771 908 11252 353 77 [500] 579 624 776 886 88 12232 [500] 327 410 21 69 560 61 [500] 693 904 79 [500] 13113 24 85 401 589 654 99 927 14147 413 536 98 [300] 628 763 [1500] 75 [3000] 864 15017 210 [3000] 26 391 581 610 709 801 70 [500] 73 90 972 16179 [200000] 95 219 46 85 317 489 500 61 619 724 76 819 [500] 17089 103 201 65 474 83 593 636 734 69 94 829 912 15 79 18057 140 278 90 330 547 633 [3000] 42 43 745 873 90 915 19122 36 281 364 703

20064 184 274 [300] 93 389 [500] 92 634 57 93 775 [1500] 812 923 21042 45 82 184 552 659 61 820 [500] 50 962 22058 93 149 67 851 23110 24 27 65 446 [1500] 568 702 866 [300] 77 950 24068 [5000] 112 14 214 52 [300] 679 99 733 [300] 54 95 902 25077 [1500] 194 227 38 399 [300] 522 [3000] 28 [3000] 57 750 64 81 837 [300] 26054 93 135 285 321 45 430 661 [500] 759 877 27280 551 766 819 [3000] 89 [500] 981 28299 438 97 526 671 [1500] 839 [300] 49 29110 38 246 80 323 575 811 916

30104 298 497 576 653 727 45 93 942 31011 18 21 232 302 453 655 83 939 32236 347 458 562 750 840 991 93 33087 [500] 270 452 537 89 676 797 [3000] 895 957 34053 156 81 298 358 491 571 82 674 798 99 989 35203 363 489 602 46 [300] 794 807 90 900 7 36000 70 481 543 [1500] 63 614 805 37278 97 545 88 684 88 737 880 96 38042 55 315 [500] 51 80 455 503 624 [1500] 57 98 783 957 39003 156 235 [1500] 422 57 549 602 10 87 706 55 985

40261 370 73 636 733 819 [500] 75 95 41009 34 93 95 125 33 249 50 329 39 47 85 468 523 600 758 73 836 992 42024 322 34 577 932 43267 303 72 497 655 58 705 23 44001 [500] 144 61 80 413 65 93 511 76 724 35 45029 115 31 313 401 3 79 630 81 933 41 46020 43 208 31 89 310 96 400 92 570 635 69 706 58 814 966 47250 [300] 356 606 [300] 783 895 48267 361 63 530 37 687 772 861 77 49006 149 69 222 38 325 630 76 78 730 845 65 66 970

50103 30 314 [1500 16 618 88 823 51025 164 213 [1500] 491 545 616 70 737 975 52007 197 386 462 703 24 888 903 53121 29 30 381 815 88 54056 161 226 [500] 97 [300] 315 77 418 573 734 97 905 65 55017 63 98 189 564 794 853 923 83 56040 178 435 46 521 739 57045 240 50 314 52 599 677 88 851 58033 198 212 68 74 615 31 764 882 936 47 59218 407 82 505 604 713 870

60033 107 32 360 595 645 [500] 741 85 61037 174 293 318 411 552 739 62054 110 48 272 89 618 34 979 63119 345 720 813 60 64058 [300] 96 139 246 546 843 49 73 916 65065 113 78 80 [1500] 220 337 663 66007 10 56 [3000] 82 97 124 [300] 78 574 700 67083 214 479 875 915 27 66 68173 276 477 99 511 74 75 630 790 [300] 817 [500] 91 925 69338 65 425 569 738 43 [500] 81 923

70009 [500] 118 52 436 [1500] 568 90 713 [500] 63 810 989 71041 103 17 36 211 388 761 72036 99 110 220 39 366 [500] 83 458 589 659 789 846 66 73036 40 89 121 46 595 610 755 802 916 74122 202 646 47 854 83 996 75148 84 203 53 64 96 307 42 70 [1500] 412 563 600 709 74 967 68 75 76127 54 560 754 94 866 83 900 39 91 77330 [1500] 78 490 96 569 656 808 912 39 78309 84 906 79039 147 87 [500] 88 469 511 603 46 779 856 [300]

80092 222 361 501 743 54 58 803 32 [500] 81135 71 246 317 731 32 809 [3000] 919 45 71 82009 145 234 411 707 35 972 83015 33 175 280 92 [3000] 433 610 [1500] 58 817 36 83 [500] 992 84694 95 [300] 258 75 [300] 397 [3000] 443 48 78 542 716 984 85038 250 452 895 928 [1500] 86032 46 [300] 67 190 285 482 95 556 781 897 87029 143 421 25 552 676 731 99 809 22 997 88032 66 91 186 306 [3000] 62 411 527 820 74 89 89028 65 117 351 [3000] 449 604 33 743 76 875 [1500] 973

90214 29 83 354 549 76 90 715 62 946 91065 113 216 556 657 69 734 840 [500] 44 92066 157 96 214 45 84 319 [5000] 505 [3000] 10 40 47 59 610 15 25 704 40 69 820 26 945 93150 56 67 68 470 624 798 954 94343 542 [1500] 697 854 949 95037 177 221 61 649 761 880 86 [3000] 96166 309 402 99 505 667 71 97110 18 311 447 650 789 878 928 96 98059 [500] 104 [1500] 7 20 92 [500] 684 814 48 989 99177 518 32 611

100019 53 329 68 406 684 [500] 896 99 101168 96 427 501 709 62 [1500] 102138 75 78 261 426 89 610 29 701 46 846 997 103568 698 779 949 104004 73 214 [1500] 455 547 756 833 85 105261 72 312 832 106440 672 801 107112 32 251 90 383 [500] 946 85 98 108192 241 317 750 87 890 900 26 [3000] 109037 60 136 243 309 466 [1500] 70 525 35 603 65 77 [300] 88 824 30 92

110272 327 70 437 516 40 670 881 906 111193 [5000] 347 559 785 816 [300] 981 112003 22 64 [5000] 181 [1500] 89 215 377 418 50 550 674 741 910 113130 63 64 93 393 426 [1500] 566 619 83 806 960 90 114104 269 75 301 425 75 83 521 740 75 803 115328 55 65 92 432 51 68 [500] 674 [3000] 776 914 116140 354 607 959 117044 64 104 275 98 428 55 [1500] 661 889 118034 185 214 21 99 411 649 870 119043 76 [1500] 85 [500] 359 71 454 85 98 587 700

120011 22 447 64 638 819 [500] 60 913 31 [1500] 121305 78 500 57 [1500] 122012 153 56 204 42 385 413 58 123116 65 69 [500] 263 66 312 511 [3000] 614 732 842 89 940 124061 [300] 145 61 72 387 [300] 89 409 635 52 744 958 125217 312 492 627 759 917 [1500] 126143 214 426 505 12 [1500] 630 77 [300] 92 127001 2 80 89 190 282 420 68 613 43 96 745 46 879 128550 676 [1500] 702 5 827 901 67 75 129068 87 356 595 693 731

130144 217 30 344 [300] 86 [3000] 610 721 131048 167 479 505 88 617 763 984 87 132021 207 347 441 85 88 510 95 724 67 917 133413 [1500] 26 531 627 [300] 69 752 77 134074 130 515 612 769 135006 85 102 [300] 392 [3000] 571 91 [500] 766 96 922 136507 99 669 728 68 892 137034 205 33 44 334 403 82 516 138031 [500] 221 440 65 569 829 919 34 69 139019 133 553 727 [500] 42 50 865 66

140116 80 85 224 41 413 508 69 [3000] 620 744 141079 117 204 47 538 699 767 998 142322 [300] 87 [300] 401 39 74 91 [1500] 98 776 [1500] 93 821 143008 18 272 341 407 42 501 89 [300] 674 [3000] 907 144243 77 312 508 709 894 920 92 145047 49 326 439 695 940 57 146026 61 158 297 449 73 74 585 660 [300] 74 [500] 882 915 21 147056 61 121 219 66 446 525 30 [300] 33 148276 438 [3000] 651 55 753 809 31 149049 111 64 291 [1500] 486 95 576 995

150020 [500] 35 41 151 84 293 396 [300] 630 933 48 55 151107 8 84 292 470 600 861 906 [3000] 152042 55 [1500] 58 186 391 405 530 657 72 84 837 83 153139 375 472 681 154013 92 174 406 84 511 [500] 96 636 701 71 [500] 897 901 [300] 43 94 155469 [500] 532 759 70 858 912 34 156101 [300] 20 83 296 614 999 157060 113 [300] 274 665 817 158003 11 28 249 348 462 653 722 896 910 159002 21 [500] 31 146 58 60 279 670 798 99 806 63 980

160046 117 360 93 577 78 689 768 948 161041 211 346 633 756 812 93 162061 155 76 92 246 353 477 635 828 938 163047 163 203 21 [3000] 355 484 655 811 [500] 34 164049 198 324 411 94 592 836 165142 46 240 779 94 166010 136 273 392 495 536 79 736 999 [500] 167163 427 534 730 905 168011 90 166 91 98 403 577 617 708 30 95 [500] 807 93 928 169088 145 52 294 498 513 [3000] 668 73 87 722

170174 91 206 371 490 548 612 17 731 811 171194 [300] 95 [300 204 [300] 301 481 621 69 910 90 94 172148 603 28 706 67 80 834 173070 86 205 15 442 501 64 750 883 905 174002 214 318 413 541 655 77 92 783 93 [1500] 175065 227 406 53 737 832 176023 71 88 183 200 627 42 729 98 897 177247 548 50 755 178598 692 713 915 179678 97 735

180165 87 92 373 528 [3000] 31 613 93 97 [300] 708 15 45 872 74 930 181002 138 346 57 77 678 773 868 69 980 182226 52 88 337 78 415 27 48 534 743 877 902 98 183350 437 589 697 737 [500] 61 76 810 [3000] 19 96 955 184091 [3000] 273 373 462 585 93 610 185067 229 53 [300] 356 [300] 408 67 797 819 61 930 186021 [3000] 164 319 65 93 644 822 925 39 187089 91 158 287 [300] 388 [1500] 415 619 73 96 729 34 846 [1500] 901 88 188062 272 [1500] 76 [300] 307 [300] 417 22 54 556 609 765 947 [3000] 189090 107 [3000] 23 46 537 637 52 [500] 717 74 845

190019 61 69 84 416 33 665 783 96 963 191045 198 205 914 38 192020 31 47 193 255 94 312 18 76 [500] 688 868 88 951 67 193279 561 [500] 624 42 85 [3000] 868 93 194044 [3000] 117 390 724 55 900 [1500] 20 195024 233 [3000] 88 535 [1500] 604 702 93 855 84 932 196249 601 970 197040 90 713 14 26 75 821 [500] 981 198136 52 85 308 650 55 892 199019 38 92 156 63 86 451 63 84 615 45 [1500] 99 732 85 958

200026 174 95 263 314 65 533 965 71 201192 [1500] 219 24 330 593 761 78 202086 120 63 293 356 70 427 51 53 534 [3000] 653 97 881 938 203011 77 286 413 567 738 72 864 71 926 70 88 204663 65 66 753 205017 28 152 202 71 356 412 595 722 85 895 [300] 206519 86 207092 114 438 508 62 920 90 208053 59 223 [300] 77 629 733 209253 78 594 723 [500] 73 [500] 902 78

210050 [1500] 96 360 530 [500] 609 701 925 211050 183 [500] 220 75 467 562 624 36 703 29 212036 141 280 [500] 476 542 56 606 871 932 67 213272 340 66 573 782 866 214187 434 79 529 657 738 40 215010 54 11 435 538 662 719 78 216055 200 702 86 865 967 217002 99 [500] 210 64 357 422 218080 168 321 454 [3000 544 75 712 804 914 219022 166 316 41 469 657 750 87 804 75 928

220033 75 246 74 370 436 578 678 715 221193 239 354 59 [500] 431 68 590 726 40 63 892 942 86 222347 682 [3000] 884 223022 153 248 395 438 50 519 629 42 741 91 [3000] 909 [10000] 224094 148 53 428 52 92 929 84 225122 222 [1500] 56 507

Im Gewinnrade verblieben: 1 Gewinn zu 500000 Mk., 1 zu 200000 Mk., 2 zu 50000 Mk., 1 zu 40000 Mk., 5 zu 30000 Mk., 15 zu 15000 Mk., 25 zu 10000 Mk., 44 zu 5000 Mk., 776 zu 3000 Mk., 833 zu 1500 Mk., 905 zu 500 Mk.

Für die Redaktion verantwortlich: Karl Frank, Thorn.

Druck und Verlag der Rathsbuchdruckerei Ernst Lambeck, Thorn.